13.008 Granadiersky pochod so syrom
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
cestoviny	4,00	4,00	5,50	5,50	7,50	7,50	8,50	8,50
soľ	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20	0,25	0,25
zemiaky	9,00	7,20	11,00	8,80	14,00	11,20	18,00	14,40
olej	1,00	1,00	1,40	1,40	1,60	1,60	1,80	1,80
syr tvrdý	0,70	0,70	1,00	1,00	1,20	1,20	1,50	1,50
cibuľa	1,30	1,10	1,50	1,28	2,00	1,70	2,50	2,13
paprika červená mletá	0,05	0,05	0,07	0,07	0,10	0,10	0,15	0,15
hmotnosť porcie v g	170		240		300		350	

Receptúra

Výrobný postup

Cestoviny uvaríme vo vriacej slanej vode, scedíme, prepláchneme studenou vodou. Cibuľu očistíme, pokrájame na jemno, speníme na oleji, pridáme očistené, v šupke uvarené, na kocky pokrájané zemiaky, červenú papriku, soľ. Vložíme uvarenú cestovinu a dobre premiešame. Jednotlivé porcie posypeme strúhaným syrom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	Vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1400	336	7,43	12,4	6,1	46,1	3,7	91,6	1,2	0,018	0,1	0,1	12,3	1,4
B	1889	453	10,07	17,4	8,6	60,9	4,7	127,0	1,6	0,025	0,1	0,1	15,0	1,7
C	2405	577	13,14	20,3	9,8	81,3	6,2	156,1	2,1	0,031	0,2	0,1	19,1	2,3
D	2819	677	15,69	23,3	11,0	95,9	7,6	195,1	2,5	0,039	0,2	0,2	24,5	2,8